

MASTRO JANNI

È dal 1975 che Mastrojanni scrive storia con i suoi vini, collezionando premi in tutto il mondo.

E in quegli anni, a iniziare un'avventura vitivinicola a Montalcino, erano veramente in pochi. Oggi, grazie ad un terroir eccezionale e a uomini che in esso hanno creduto per decenni, Mastrojanni è uno dei produttori di Montalcino più rispettati dai conoscitori.



La densità d'impianto varia dai 3.600 ai 5.300 ceppi ad ettaro. Nonostante il disciplinare del Brunello D.O.C.G. imponga un limite di 80 quintali per ettaro, le nostre rese non superano i 50 quintali. I vitigni: su tutti domina il Sangiovese, protagonista assoluto dei vini Mastrojanni.

Lo ritroviamo nel Brunello, nel Rosso e nei cru Loreto e Schiena d'Asino, quest'ultimo prodotto solo nelle annate straordinarie. Con un pizzico di fantasia e divertimento, nasce il nostro IGT San Pio, blend armonico di Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Per finire in dolcezza, il Moscadello di Montalcino vendemmia tardiva Botrys, il nostro nettare dorato, blend di Moscato, Malvasia di Candia e Sauvignon Blanc.



Nel cuore della terra del brunello

L'Azienda Agricola Mastrojanni sorge a Castelnuovo dell'Abate, all'estremo sud-est del Comune di Montalcino, in provincia di Siena. Un patrimonio artistico e architettonico immerso nello splendore della natura incontaminata e, più di ogni altra cosa, una zona ad altissima vocazione vitivinicola: la patria del Brunello.

Un alternarsi di geologie cangianti: argille vive, millenari detriti di ciottolato, tufi e arenarie.

Una spiccata salinità del terreno e un'escursione termica che bisogna interpretare con cura.

Gli influssi climatici del Monte Amiata, antico vulcano spento, che si staglia all'orizzonte con tutta l'imponenza dei suoi oltre 1700 metri.

L'azienda si estende su 109 ettari, di cui 40 vitati, 17 dei quali a Brunello, con vigneti di età dagli 8 ai 41 anni.

L'altitudine varia dai 190m ai 410m slm. L'esposizione delle vigne è a sud-est, con ripide più e meno scoscese.



DISPONIBILITÀ LIMITATA

Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino - 2015

Il nostro cru: un ettaro, un vigneto nato con noi.

tipologia: D.O.C.G.

uvaggio: 100% Sangiovese (Brunello).

affinamento in botte: 42 mesi in botti di rovere di Allier da 16 hl.

affinamento in bottiglia: 12 mesi.

produzione: **DISPONIBILITÀ LIMITATA**

colore: Rosso intenso, fitto e trasparente.

al naso: Prugna matura e frutti di bosco con note di macchia mediterranea.

in bocca: Attacco nobile e austero nella progressione, compatto, serrato e sapido, nato per affrontare il tempo.

abbinamenti: Anche solo, in compagnia.

CODICE: MA7515SA - 3 pz x ct - in cassa di legno





DISPONIBILITÀ LIMITATA

Brunello di Montalcino Vigna Loreto - 2016

Il nostro nuovo cru: elegante e complesso.

tipologia: D.O.C.G.

uvaggio: 100% Sangiovese (Brunello).

affinamento in botte: 36 mesi in botti di rovere di Allier da 16-25-33 hl.

affinamento in bottiglia: 6-8 mesi.

produzione: **DISPONIBILITÀ LIMITATA**

colore: Rosso rubino profondo e brillante.

al naso: Note di frutta rossa matura, impreziosite dall'abbraccio delle spezie orientali e dalla foglia di tabacco fresco.

in bocca: Attacco ampio e avvolgente, sostenuto da un tannino potente e maturo, progredisce in un finale setoso ed elegante.

abbinamenti: In buona compagnia, per apprezzare a pieno la sua eleganza.

CODICE: MA7516VL - 6 pz x ct

Magnum **CODICE: MA1516VL** - 1 pz x ct - **in cassa di legno**



Brunello di Montalcino - 2016

Il nostro rubino

tipologia: D.O.C.G.

uvaggio: 100% Sangiovese (Brunello).

affinamento in botte: 36 mesi in botti di rovere di Allier da 16-33-54 hl.

affinamento in bottiglia: Presso le nostre cantine a partire da 6 mesi.

produzione: 58.000 bottiglie.

colore: Rubino deciso, venato da riflessi di melograno.

al naso: Frutta e spezie si rincorrono addolcite dalle note di tabacco.

in bocca: Franco e potente, allo stesso tempo forte e pieno, termina con sapida persistenza.

abbinamenti: Cacciagione, agnello, carni rosse alla griglia e formaggi maturi.

CODICE: MA7516B - 6 pz x ct

Magnum **CODICE: MA1516B** - 1 pz x ct - **in cassa di legno**



San Pio - 2018

Il nostro Cabernet di Montalcino

tipologia: I.G.T.

uvaggio: 20% Sangiovese, 80% Cabernet Sauvignon.

affinamento in botte: 18 mesi in tonneau di rovere francese e botti di piccole dimensioni.

affinamento in bottiglia: 6 mesi.

produzione: 14.600 bottiglie.

colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

al naso: Frutta fresca con spezie.

in bocca: Ampio e persistente con tannini morbidi e profondi al palato.

abbinamenti: Carni rosse alla griglia e in umido.

CODICE: MA7518SP - 6 pz x ct



Ciliegiole - 2018

Il nostro Cabernet di Montalcino

tipologia: I.G.T.

uvaggio: 100% Ciliegiole

affinamento in botte: circa 8 mesi

affinamento in bottiglia: almeno 4 mesi.

produzione: 5.200 bottiglie.

colore: Intenso con riflessi violacei quasi impenetrabile

al naso: Di grande intensità che richiama la ciliegia matura accompagnata alla confettura di mirtillo

in bocca: Ingresso opulento, morbido con dolci tannini che accompagnano una profondità e una sapidità tipica del vitigno e dei suoli in cui nasce

abbinamenti: Pasta, carni bianche arrosto e taglieri di salumi

CODICE: MA7518CG - 6 pz x ct





Rosso di Montalcino - 2019

Il nostro giovane brillante pieno di grazia

tipologia: D.O.C.

uvaggio: 100% Sangiovese (Brunello).

affinamento in botte: 6-7 mesi in botti di rovere Allier da 54 hl.

affinamento in bottiglia: 3 mesi.

produzione: 56.400 bottiglie.

colore: Rosso rubino intenso, brillante e trasparente.

al naso: Naso intrigante nella sua giovane classicità con note di prugna e mora di rovo.

in bocca: Ingresso potente supportato da tannini fitti e avvolgenti che accompagnano la lunga persistenza al palato.

abbinamenti: A tutto pasto, esalta le carni rosse alla griglia.

CODICE: MA7519R - 6 pz x ct



Grappa riserva

Distillato di vinacce fresche con alambicchi a vapore indiretto

invecchiamento: 36 mesi in caratelli di legno di rovere

produzione: 1.500-2.000 bottiglie

prodotta dalla Distilleria Nannoni

CODICE: MA500GR - 6 pz x ct



Botrys Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva

Il nostro passito

uvaggio: Moscato, Malvasia di Candia, Sauvignon Blanc.

affinamento in botte: 24 mesi in tonneau.

affinamento in bottiglia: 12 mesi.

produzione: 1.333 bottiglie (375 ml).

colore: Oro brillante e intenso.

al naso: Leggero attacco di moscato con marmellata di albicocca e finale di miele.

in bocca: Frutta sciroppata e candita: pesca, albicocca, ananas e fico.

abbinamenti: Pâté, dolci secchi e formaggi freschi.

CODICE: MA37510BT - 6 pz x ct



DISPONIBILITÀ LIMITATA

Olio extravergine di oliva

ottenuto mediante procedimento di spremitura a freddo delle olive provenienti dai poderi di Mastrojanni

produzione: 1000 bottiglie,

colore: verde smeraldo,

al naso: erba tagliata, foglie di olivo, odore di frantoio

in bocca: correggiolo, moraiolo, leccino, frantoio, olivastra seggianese,

abbinamenti: a crudo perfetto per esaltare ogni tipo di pietanza.

CODICE: MA500OL - 6 pz x ct

